

OVEN SOLUTIONS





FORNI CON BOILER
OVENS WITH BOILER
INDEX 14
☐

FORNI A INIEZIONE
VAPORE DIRETTA
DIRECT INJECTION
STEAM OVENS
INDEX 16
☐





**IL FORNO CHE OGNI CH
100% PERFORMANC**

THE OVEN THAT EVERY

Tecnologia, qualità, robustezza e durata fanno sì che i forni combinati Berto's esaltino le prestazioni di chi lavora in cucina e soddisfino tutte le esigenze degli chef: omogeneità di cottura, elevate prestazioni, linee ergonomiche, versatilità, semplicità di utilizzo, facilità di pulizia, manutenzione.

Technology, quality, sturdiness and durability allow Berto's combi ovens to enhance the performance of those who work in the kitchen and satisfy every chefs' need: homogeneity of cooking, high performance, ergonomic lines, versatility, easy use as well as to easy to clean and maintain.



CHEF DOVREBBE AVERE.

E. 100% BY BERTO'S.

Y CHEF SHOULD HAVE.

La technologie, la qualité, la solidité et la durée des fours mixtes Berto's exaltent les prestations de ceux qui travaillent en cuisine et satisfont toutes les exigences des chefs : homogénéité de la cuisson, prestations élevées, lignes ergonomiques, polyvalence, simplicité d'utilisation, facilité de nettoyage, maintenance.

Mit ihrer Technologie, Qualität, Robustheit und langen Lebensdauer unterstreichen die Kombidämpfer von Berto's die Leistung der Mitarbeiter in der Küche und erfüllen alle Anforderungen der Chefköche, wie gleichmäßiges Garen, hohe Leistungen, Vielseitigkeit, einfache Handhabung und leichte Reinigung und Instandhaltung.

I FORNI COMBINATI BERTO'S

COMBI OVENS BY BERTO'S

I forni combinati Berto's sono dotati di un ventilatore ad alta potenza che aziona un moto dell'aria all'interno della camera di cottura. L'aria dinamicamente forzata distribuisce l'energia termica all'interno del forno favorendo una maggiore penetrazione negli alimenti.

Grazie all'utilizzo del vapore, Berto's realizza la più versatile apparecchiatura di cottura oggi disponibile: il forno combinato.

Il forno misto convezione e vapore rappresenta la soluzione più ampia per le diverse cotture da realizzare in cucina: grigliature, rosolature, arrostiture, cotture a vapore e cicli di rigenerazione e di mantenimento.

Disponibili con alimentazione elettrica, in versione con comandi digitali, i forni combinati sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 e sono in grado di garantire la realizzazione di sistemi di cottura tra i più avanzati del settore.

Berto's propone due tipi di forno **misto** a seconda di come viene generato il **vapore**: forno a iniezione **diretta** e forno con **boiler**.

Berto's combi ovens are equipped with a high-powered fan that activates a motion of the air inside the cooking chamber. The dynamically forced air distributes the thermal energy inside the oven and provides for a greater penetration into the food.

Thanks to the use of steam, Berto's creates the combi oven, which is the most versatile cooking appliance available today.

The convection and steam oven is the best solution for the various cooking methods to be used in the kitchen, such as grilling, browning, roasting, steam cooking and regeneration and holding cycles.

Available with electric power supply and digital controls, the combi ovens are made entirely of AISI 304 stainless steel and are able to guarantee the most advanced cooking systems.

Berto's offers two types of **combi** ovens, depending on how the **steam** is generated: **direct** injection oven or **boiler** oven.

Les fours mixtes Berto's sont équipés d'un ventilateur haute puissance qui active un mouvement de l'air à l'intérieur de la chambre de cuisson. L'air forcé dynamiquement distribue l'énergie thermique à l'intérieur du four, en favorisant une plus grande pénétration dans les aliments.

Grâce à l'utilisation de la vapeur, Berto's crée l'appareil de cuisson le plus polyvalent disponible aujourd'hui: le four mixte.



Le four mixte convection et vapeur représente la solution la plus vaste pour les différentes méthodes de cuisson en cuisine: grillage, brunissage, rôissage, cuisson à la vapeur et cycles de régénération et de maintien.

Disponibles avec alimentation électrique, en version avec commandes numériques, les fours mixtes sont entièrement réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont en mesure de garantir la création de systèmes de cuisson parmi les plus avancés du secteur.

Berto's propose deux types de fours **mixtes** en fonction de la manière dont la **vapeur** est générée : four à injection **directe** et four avec **chaudière**.

Die Kombidämpfer von Berto's verfügen über leistungsstarke Lüfter, die für die Luftzirkulation im Garraum sorgen. Die dynamische Umluft verteilt die Wärmeenergie im Garraum und unterstützt das Eindringen der Wärme in die Speisen.

Mit Einsatz der Dampffunktion baut Berto's den vielseitigsten Backofen, der auf dem Markt erhältlich ist: den Kombidämpfer.

Das kombinierte Garen mit Dampf und Heißluft macht diesen Kombidämpfer zur umfassendsten Lösung für die verschiedenen Garvorgängen in der Küche, wie Grillen, Anbraten, Braten, Dampfgaren sowie Regenerations- und Warmhaltezyklen.

Die Kombidämpfer sind als Elektrogeräte in der Version mit digitalem Bedienfeld erhältlich, bestehen komplett aus Edelstahl AISI 304 und garantieren für die Bereitstellung der modernsten Garsysteme der Branche.

Berto's bietet den **Kombidämpfer** in zwei Ausführungen, je nachdem, wie der **Dampf** generiert wird, und zwar als Kombidämpfer mit direkter Dampfzufuhr und als Kombidämpfer mit **Boiler**.



PERCHÉ UN FORNO COMBINATO

WHY CHOOSE A COMBI OVEN

Vantaggi dell'utilizzo di un forno combinato rispetto a un sistema di cottura tradizionale:

- minore perdita delle qualità nutrizionali ed organolettiche degli alimenti
- riduzione del tempo di cottura
- maggiore versatilità in termini di gestione di cotture contemporanee di più alimenti, diversi tra loro
- **maggior grado di efficienza economica nella gestione di cucina**

The **advantages** of using a combi oven compared to a traditional cooking system are as follows:

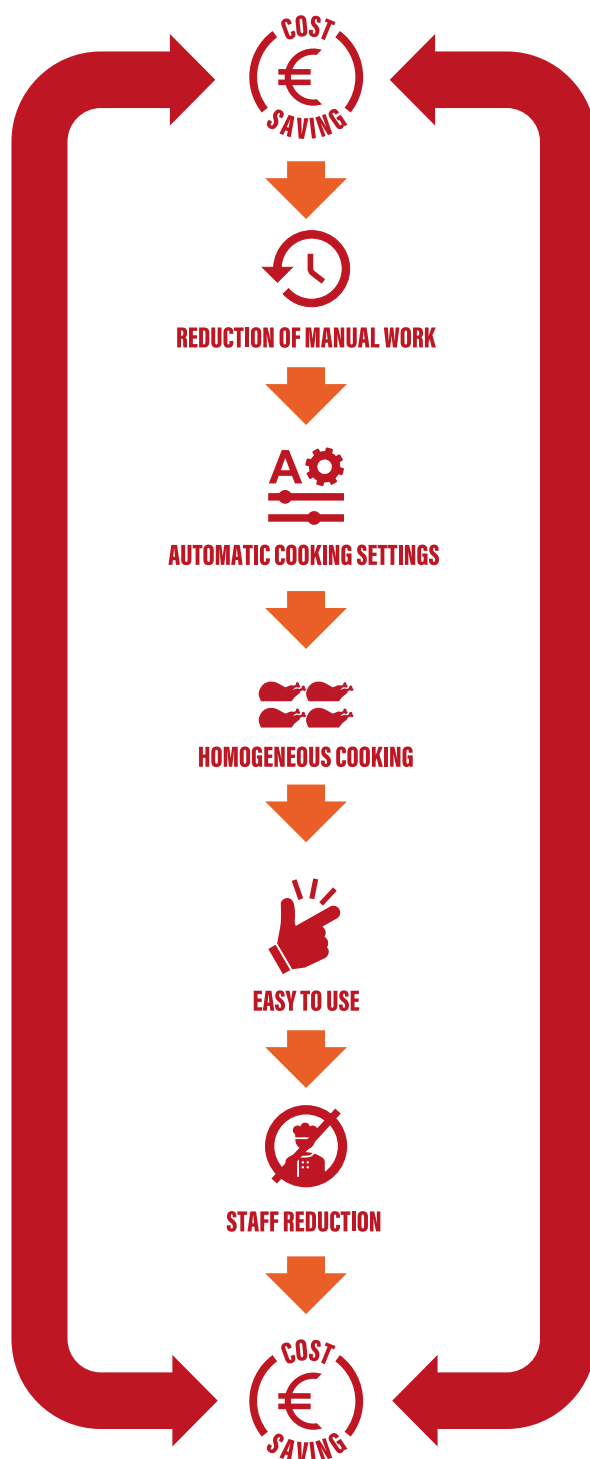
- less loss of nutritional and organoleptic qualities of foods
- reduction of cooking time
- greater versatility in managing the simultaneous cooking of different types of food
- **greater economic efficiency in kitchen management**

Avantages liés à l'utilisation d'un four mixte par rapport à un système de cuisson traditionnel:

- moins de perte des qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments
- réduction du temps de cuisson
- une plus grande polyvalence pour gérer la cuisson simultanée de plusieurs aliments différents
- **une plus grande efficacité la cuisine**

Die **Vorteile** eines Kombidämpfers im Vergleich zu herkömmlichen Garsystemen:

- Geringerer Verlust der Nährwerte und der organoleptischen Eigenschaften der Speisen
- Kürzere Garzeiten
- Größere Vielseitigkeit im Hinblick auf die Verwaltung von Garvorgängen für mehrere Speisen gleichzeitig
- **Höhere wirtschaftliche Effizienz in der Küchenverwaltung**



PERCHÉ UN FORNO BERTO'S

WHY CHOOSE AN OVEN BY BERTO'S

Perché scegliere un forno Berto's:

- assoluta affidabilità
- interfaccia utente multilingua estremamente semplificata
- diversi programmi per differenti tecniche di cottura
- 10 differenti velocità della ventola
- porta del forno con isolamento a doppio vetro
- controllo dell'umidità per compartimenti di cottura
- sistemi di cottura sofisticata fino a 6 fasi
- preriscaldamento fino al 20% in più della temperatura di cottura impostata
- interfaccia HACCP
- interfaccia Wi-Fi
- sistema avanzato di lavaggio interno
- protezione dall'acqua IPX4
- avviso automatico manutenzione periodica del boiler
- **gestione delle diverse cotture dell'alimento con la sonda al cuore multipoint**

Why choose an oven by Berto's:

- absolute reliability
- user-friendly multilingual interface
- various programs for different cooking techniques
- 10 fan speeds
- double glass insulated door
- humidity control for every cooking compartment
- 6 phases of cooking systems
- preheating up to 20% more than the set cooking temperature
- HACCP interface
- Wi-Fi interface
- advanced internal washing system
- IPX4 water protection
- automatic notification of periodic maintenance for the boiler
- **management of various cooking methods, thanks to the multipoint core probe**

Pourquoi un four Berto's:

- fiabilité absolue
- interface utilisateur multilingue extrêmement simplifiée
- différents programmes pour différentes techniques de cuisson
- 10 vitesses différentes du ventilateur
- porte du four à double isolation en verre
- contrôle de l'humidité par compartiments de cuisson
- systèmes de cuisson sophistiqués jusqu'à 6 phases
- préchauffage jusqu'à 20% de plus que la température de cuisson réglée

- interface HACCP
- interface Wifi
- système de lavage interne avancé
- protection contre l'eau IPX4
- notification automatique de la maintenance périodique de la chaudière
- **gestion des différents modes de cuisson des aliments avec la sonde à cœur multipoint**

Die Vorteile eines Kombidämpfers von Berto's:

- Absolute Zuverlässigkeit
- Extrem einfaches und intuitives, mehrsprachiges Bedienfeld
- Verschiedene Programme für unterschiedliche Gartechniken
- Lüfter mit 10 Geschwindigkeitsstufen
- Ofentür mit doppelter Isolierglasscheibe
- Feuchtigkeitskontrolle in den Garräumen
- Moderne Garsysteme mit bis zu 6 Phasen
- Vorwärmen bis 20% über der eingestellten Gartemperatur
- HACCP-Schnittstelle
- WLAN-Schnittstelle
- Modernes automatisches Reinigungssystem für den Garraum
- Schutzart IPX4
- Automatische Warnung für die regelmäßige Instandhaltung des Boilers
- **Verwaltung verschiedener Garvorgänge der Speise mit Multipoint-Fleischthermometer**



PERCHÉ UN FORNO BERTO'S

WHY CHOOSE AN OVEN BY BERTO'S



Camera di cottura completamente arrotondata isolata con uno strato di 3 cm di lana di roccia.

Fully rounded cooking chamber insulated with a 3 cm layer of Rockwool.

Chambre de cuisson entièrement arrondie isolée avec une couche de laine de roche de 3 cm.

Garraum komplett abgerundet mit 3 cm dicker Dämmschicht aus Mineralwolle.



Ventola in camera di cottura ad alta efficienza aerodinamica con inversione di rotazione per una maggiore uniformità di cottura.

Fan in the cooking chamber with high aerodynamic efficiency with reverse rotation for providing cooking uniformity.

Ventilateur dans la chambre de cuisson à haute efficacité aérodynamique à rotation inverse pour une plus grande uniformité de cuisson.

Lüfter im Garraum mit hohem aerodynamischem Wirkungsgrad und Umkehrung der Drehrichtung für eine höhere Gleichmäßigkeit beim Garen.



Sonda temperatura al cuore **multipoint**.

Multipoint core temperature probe.

Sonde de température à cœur **multipoint**.

Multipoint-Fleischthermometer.



Portateglie in tondino asportabile per una facile pulizia, speciali guarnizioni al silicone.

Removable rounded pan support for facilitating cleaning, special silicone gaskets.

Râtelier amovible en rond d'acier pour un nettoyage facile, joints en silicone spéciaux.

Herausnehmbare Einschübe aus Rundprofil für eine leichtere Reinigung und Spezialdichtungen aus Silikon.



Doccino estraibile con impugnatura ergonomica per la pulizia finale.

Extractable shower head with ergonomic handle for final cleaning.

Douchette extractible avec poignée ergonomique pour le nettoyage final.

Herausziehbare Handbrause mit ergonomischem Griff für die Endreinigung.



Porta con vetro temperato da 6 mm ad intercapedine aperta e vetro interno basso emissivo da 6 mm smontabile.

6 mm thick tempered glass door with open cavity and 6 mm removable low-emission internal glass pane.

Porte en verre trempé de 6 mm à cavité ouverte et verre interne amovible de 6 mm à faible émission.

Tür mit doppeltem Isolierglas mit 6 mm dickem Sicherheitsglas, Zwischenraum und abnehmbarer interner, 6 mm dicker Glasscheibe mit geringem Wärmedurchgang.

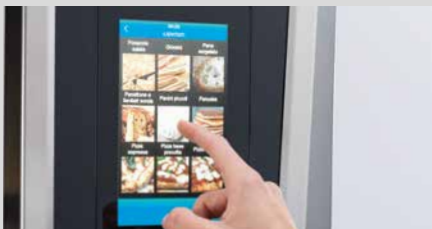


Maniglione ergonomico: quando si apre la porta, ventilazione e cottura si arrestano istantaneamente garantendo una maggiore **sicurezza** all'operatore.

Ergonomic handle: when the door is opened, ventilation and cooking stop instantly, guaranteeing greater **safety** for the operator.

Poignée ergonomique : à l'ouverture de la porte, la ventilation et la cuisson s'arrêtent instantanément, garantissant ainsi une plus grande **sécurité** à l'opérateur.

Ergonomischer Griff: bei Öffnen der Tür werden die Lüftung und das Garen umgehend unterbrochen, sodass für mehr **Sicherheit** für den Bediener garantiert ist.



Pannello comandi con Display Touch capacitivo.

Control panel with capacitive Touch Screen Display.

Panneau de commande avec écran tactile capacitif.

Bedienfeld mit kapazitivem Touch-Display.



Modulo Wi-Fi per collegare il forno in rete per il controllo e la gestione delle anomalie, diagnostica, tramite apposita app.

Wi-Fi module to connect the oven to the network for the control and management of anomalies and diagnostics by means of the application.

Module Wifi pour connecter le four au réseau pour le contrôle et la gestion des anomalies, des diagnostics, au moyen d'une application spéciale.

WLAN-Modul für das Verbinden des Kombidämpfers mit dem Internet zur Kontrolle und Verwaltung von Funktionsstörungen und zur Diagnostik mithilfe der App.



Scarico liquidi.

Drainage of liquids.

Évacuation des liquides.

Flüssigkeitsablauf.

UNA SOLUZIONE CONVENIENTE

A CONVENIENT SOLUTION

I forni Berto's sono stati progettati con un occhio di riguardo al risparmio energetico. Nella versione con generatore di vapore, i forni sono dotati di un sistema di parzializzazione che ridistribuisce la potenza tra gli elementi riscaldanti di camera e boiler, ottimizzando il consumo di energia elettrica.

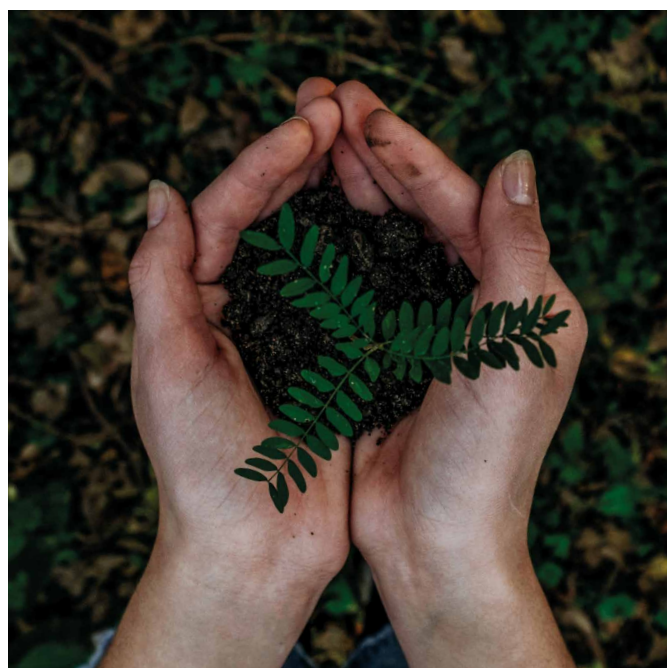


L'alta qualità dell'isolamento della camera e l'adozione dei vetri a bassa emissività riducono al minimo la dispersione termica.

Berto's ovens have been designed with an eye to energy saving. In the version with a steam generator, the ovens are equipped with a partialization system that redistributes the power between the heating elements of the chamber and the boiler, optimizing electricity consumption.

The high-quality insulation of the chamber and the adoption of low-emissivity glass reduce heat loss to a minimum.

Les fours Berto's ont été conçus dans un souci d'économie d'énergie. Dans la version avec générateur de vapeur, les fours sont équipés d'un système de segmentation qui redistribue la puissance entre les éléments chauffants de la chambre et la chaudière, en optimisant la consommation électrique.



L'isolation haute qualité de la chambre et l'utilisation de verres à faible émission réduisent au minimum les pertes de chaleur.

Bei der Planung der Kombidämpfer von Berto's wurde Wert auf Energieersparnis gelegt. In der Version mit Dampfgenerator verfügen die Kombidämpfer über einen Regler, der die Leistung auf die verschiedenen Heizelemente des Garraums und den Boiler verteilt und dadurch den Stromverbrauch optimiert.

Die hohe Qualität der Dämmung des Garraums und die Verwendung von Glasscheiben mit geringem Wärmedurchgang reduzieren den Wärmeverlust auf ein Minimum.

THE BEST CHOICE FOR THE ENVIRONMENT AND FOR REDUCING ENERGY CONSUMPTION

L'ugello rotante **permette di elevare la forza di impatto dell'acqua sulla superficie lavata, grazie al movimento a spirale e rotatorio dello spruzzo stesso.** Unito al sistema di risciacquo "pulsato", si ha il dimezzamento di uso dell' acqua rispetto ai lavaggi tradizionali e un **abbattimento dei costi.**



The rotating nozzle **allows one to raise the impacting force of the water on the washed surface, thanks to the spiral and rotary movement of the spray.** Combined with the "pulsed" rinse system, the system provides for reducing of the water use by half compared to the traditional washing system and results in an **abatement of costs.**

La buse rotative **permet d'augmenter la force d'impact de l'eau sur la surface lavée, grâce au mouvement en spirale et rotatif du jet.** En association au système de rinçage « pulsé », on réduit la consommation d'eau de la moitié par rapport au lavage traditionnel et on **économise les coûts.**

Die drehende Düse **erhöht durch die Spiral- und Drehbewegung des Sprühstrahls die Stärke, mit der das Wasser auf die gewaschene Oberfläche auftrifft.** Zusammen mit dem "pulsierenden" Spülsystem können mit dieser Lösung der Wasserverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Reinigungssystemen halbiert und **die Kosten gesenkt** werden.



I forni grazie al ridotto consumo di energia ed acqua contribuiscono all'eco-sostenibilità, inoltre grazie al particolare sviluppo dei tre programmi di lavaggio si riduce l'utilizzo di detersivi chimici dannosi per l'ambiente.



Thanks to the reduced energy and water consumption, ovens contribute to eco-sustainability, moreover, the three special washing programs reduce the use of chemical detergents that are harmful to the environment.

Grâce à la consommation réduite d'énergie et d'eau, les fours Berto's contribuent à l'éco-durabilité ; de plus, grâce au développement particulier des trois programmes de lavage, l'utilisation de produits chimiques nocifs pour l'environnement est réduite.

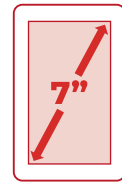
Dank des reduzierten Strom- und Wasserverbrauchs leisten die Kombidämpfer von einen Beitrag zur ökologischen Nachhaltigkeit und die speziell entwickelten drei Waschprogramme reduzieren die Verwendung umweltschädlicher chemischer Reinigungsmittel.

MODELS
E10MB
E6MB

FORNI CON BOILER

OVENS WITH BOILER





Il pannello di controllo ad alta definizione sfrutta un Display Touch da 7" nei modelli con boiler, permettendo un controllo preciso delle operazioni.

The high-definition control panel uses a 7" Touch Screen that comes with models with a boiler and allows a precise control of the operations.

Le panneau de commande haute définition utilise un écran tactile de 7 pouces dans les modèles avec chaudière, permettant un contrôle précis des opérations.

Das Bedienfeld mit hoher Auflösung verfügt bei den Modellen mit Boiler über ein 7 Zoll Touch-Display, das eine präzise Kontrolle der Garvorgänge erlaubt.

I forni, oltre ad essere dotati di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera,

vantano un'imitabile uniformità di cottura dovuta ad una circolazione guidata di aria calda ed alla possibilità di cuocere in ambiente saturo di vapore attivo mediante un generatore di vapore (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all'interno della struttura del forno.

In addition to being equipped with an automatic steamer, which releases steam directly into the chamber, the ovens boast an incomparable cooking uniformity due to a guided

circulation of hot air and the possibility of cooking in an environment saturated with active steam produced by a steam generator (boiler) positioned out of the cooking chamber but inside the oven structure.

Les fours, en plus d'être équipés d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre, offrent une uniformité de cuisson incomparable grâce à une circulation guidée de l'air chaud et à la possibilité de cuisiner dans un environnement saturé en vapeur active à l'aide d'un générateur de vapeur (chaudière) situé à l'extérieur de la chambre de cuisson mais à l'intérieur de la structure du four.

Die Kombidämpfer verfügen nicht nur über einen automatischen Dampfgenerator, der den Dampf direkt in den Garraum einleitet, sondern überzeugen auch durch einen unvergleichlich gleichmäßigen Garvorgang, der der zirkulierenden Heißluft und der Möglichkeit zu verdanken ist, in einer Umgebung zu garen, die mit dem vom Dampfgenerator (Boiler) erzeugten Dampf gesättigt ist, der außerhalb des Garraums im Kombidämpfer installiert ist.

MODELS
E10ST
E6ST

FORNI A INIEZIONE VAPORE DIRETTA

DIRECT INJECTION STEAM OVENS





Il pannello di controllo ad alta definizione sfrutta un Display Touch da 5" pollici nei modelli a iniezione vapore diretta.

The high-definition control panel uses a 5" Touch Screen that comes with the direct steam injection models.

Le panneau de commande haute définition est doté d'un écran tactile de 5 pouces dans les modèles à injection directe de vapeur.

Das Bedienfeld mit hoher Auflösung verfügt bei den Modellen mit direkter Dampfzufuhr über ein 5 Zoll Touch-Display.

I forni sono dotati di vaporizzatore automatico che consente la produzione di vapore in camera mediante una regolazione elettronica.

Speciali iniettori spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti in camera di cottura; la ventola nebulizza l'acqua distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura.

The ovens are equipped with an automatic steamer, which allows the production of steam in the chamber, and is electronically regulated.

The special injectors spray particles of water directly into the

heating elements in the cooking chamber; the fan nebulizes water and distributes the steam uniformly in the cooking chamber.

Les fours sont équipés d'un vaporisateur automatique qui permet la production de vapeur dans la chambre par régulation électronique.

Des injecteurs spéciaux pulvérisent des particules d'eau directement dans les éléments chauffants de la chambre de cuisson; le ventilateur nébulise l'eau en distribuant la vapeur uniformément dans la chambre de cuisson.

Die Kombidämpfer verfügen über einen automatischen Dampfgenerator, der die Dampferzeugung im Garraum mit elektronischer Regulierung erlaubt.

Spezielle Düsen sprühen das zerstäubte Wasser direkt auf die Heizelemente im Garraum, wo es verdampft. Der erzeugte Dampf wird vom Lüfter gleichmäßig im Garraum verteilt.

PANNELLO DI CONTROLLO

SMART TOUCH SCREEN

Cottura Manuale

La sezione manuale permette all'utilizzatore di creare una cottura, impostando i suoi parametri. Al termine delle impostazioni è consigliabile salvare la ricetta assegnandole un nome.

Manual cooking

The manual section allows users to set their own cooking parameters. After setting, we recommend that you save the recipe by giving it a name.

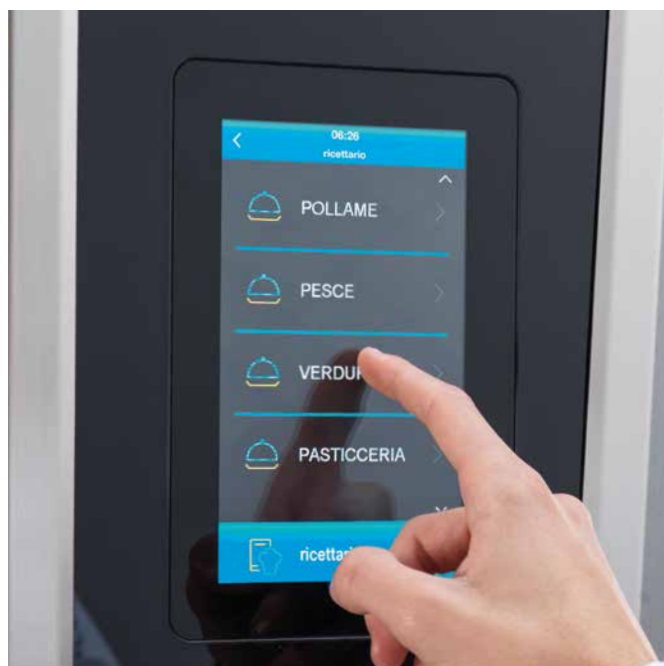
Cuisson manuelle

La section manuelle permet à l'utilisateur de créer une cuisson en réglant ses paramètres. A la fin des réglages, il est conseillé de sauvegarder la recette en lui attribuant un nom.

Manuelles Garen

Der Bereich für manuelles Garen erlaubt dem Benutzer, den gewünschten Garvorgang durch Einstellen der Parameter zu erstellen.

Nachdem alle Einstellungen durchgeführt worden sind, kann das Rezept unter einem Namen.



Ricettario

La sezione ricettario raccoglie tutte le ricette personali dell'utilizzatore e le ricette pronte OEM, elaborate in collaborazione con i nostri Corporate Chef. In questo modo non è necessario impostare alcun parametro ma unicamente scegliere la ricetta più adatta alla pietanza da cuocere e avviarla, tra le 72 ricette disponibili.

Recipe book

The recipe book collects all the user's personal recipes and the OEM's recipes that are developed in collaboration with our Corporate Chefs. In this way, it is not necessary to set any parameters, but to simply choose among 72 available recipes, the most suitable recipe for the food and start it.

Recettes

La section livre de recettes rassemble toutes les recettes personnelles de l'utilisateur et les recettes OEM, développées en collaboration avec nos Chefs. De cette façon, il n'est pas nécessaire de régler des paramètres mais seulement de choisir la recette la plus adaptée au plat à cuisiner et de la démarrer, parmi les 72 recettes disponibles.

Rezepte

Im Bereich Rezepte sind alle, vom Benutzer angelegten

Rezepte sowie die fertigen OEM Rezepte gespeichert, die in Zusammenarbeit mit unseren Chefköchen erstellt wurden. Die bereits fertigen, gespeicherten Rezepte machen das Einstellen von Parametern überflüssig und geben dem Benutzer die Möglichkeit, das passende Rezept unter den 72 verfügbaren Rezepten auszuwählen und direkt zu starten.

Cicli Speciali

La sezione cicli speciali permette di avviare dei cicli che aiutano l'utilizzatore nel servizio in sala e nella pulizia dell'apparecchiatura:

- **menu à la carte** - cottura di pietanze diverse contemporaneamente
- **rigenerazione** - riporta alla temperatura e all'aspetto ideale i cibi precotti e conservati sottovuoto e/o in cella frigorifera
- **lievitazione** - viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso la gestione della temperatura, dell'umidità, del tempo e della velocità delle ventole
- **raffreddamento** - abbassa rapidamente la temperatura nella camera del forno
- **lavaggio** - funzione automatica di lavaggio della camera

Special cycles

The special cycles section allows the start of cycles that help the user in managing the service and cleaning the appliance.



- **à la carte menu** - cooking different dishes at the same time
- **regeneration** - restores pre-cooked food stored under vacuum and/or in a cold room to the ideal temperature and appearance
- **leavening** - it is used for bread and pastry dough through the management of temperature, humidity, time and fan speed
- **cooling** - rapidly lowers the temperature in the oven chamber
- **washing** - automatic washing function of the oven chamber

Cycles spéciaux

La section des cycles spéciaux permet de lancer des cycles qui aident l'utilisateur dans le service en salle et à nettoyer l'équipement:

- **menu à la carte** - cuisiner différents plats en même temps
- **régénération** - redonne aux aliments pré-cuits conservés sous vide et/ou en chambre froide la température et l'apparence idéales
- **levain** - il est utilisé pour les pâtes à pain et à pâtisserie grâce à la gestion de la température, de l'humidité, du temps et de la vitesse du ventilateur
- **refroidissement** - abaisse rapidement la température dans la chambre du four
- **lavage** - fonction de lavage automatique de la chambre

Sonderzyklen

Der Bereich der Sonderzyklen erlaubt das Starten von Zyklen, die den Benutzer beim Servieren im Gastraum und der Reinigung des Gargeräts unterstützen.

- **Menü à la carte** - Gleichzeitiges Garen von verschiedenen Gerichten
- **Regenerieren** - Bringt vorgegarte und im Vakuum u/o Kühlraum aufbewahrte Speisen auf die richtige Temperatur und verleiht ihnen das ideale Aussehen
- **Gären** - Für das Gären von Brot- und Kuchenteig durch Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit, Zeit und Geschwindigkeit der Lüfter
- **Kühlen** - Schnelles Senken der Temperatur im Garraum
- **Waschen** - Automatisches Reinigungssystem des Garraums

DIFFERENTI SISTEMI DI COTTURA:

DIFFERENT COOKING SYSTEMS:

Cottura a convezione (50/270 °C)

Garantisce una perfetta uniformità della cottura, grazie alla ventilazione interna che diffonde in modo omogeneo il calore secco generato dalle resistenze.

È particolarmente indicata per:

- prodotti surgelati
- cotture rapide
- rosolare
- grigliare
- pasticceria secca

Convection cooking (50/270 °C)

It guarantees perfect cooking uniformity, thanks to the internal ventilation that evenly distributes the dry heat generated by the heating elements.

It is particularly suitable for the following:

- frozen products
- quick cooking
- browning
- grilling
- baked pastries

Cuisson par convection (50/270 °C)

Ce système garantit une parfaite uniformité de cuisson, grâce à la ventilation interne qui répartit uniformément la chaleur sèche générée par les éléments chauffants.

Cette cuisson est conseillée dans les cas suivants:

- produits congelés
- cuisson rapides
- brunir
- griller
- pâtisseries sèches

Garen mit Heißluft (50/270 °C)

Garantiert mit dem internen Lüfter, der die von den Heizelementen erzeugte trockene Wärme im Garraum verteilt, für ein perfekt gleichmäßiges Garen.

Besonders geeignet für:

- Tiefkühlprodukte
- schnelles Garen
- Anbraten
- Grillen
- Gebäck



Cottura a ciclo misto (40/270 °C)

Indispensabile per quei cibi che richiedono nella cottura alte temperature in ambiente umido. In questo modo, con la combinazione dell'aria calda e del vapore, si ottiene una cottura ottimale senza eccessivi essiccamenti e perdite di peso. Sistema di cottura consigliata per:

- tutte le pietanze
- la lievitazione

Mixed cycle cooking (40/270 °C)

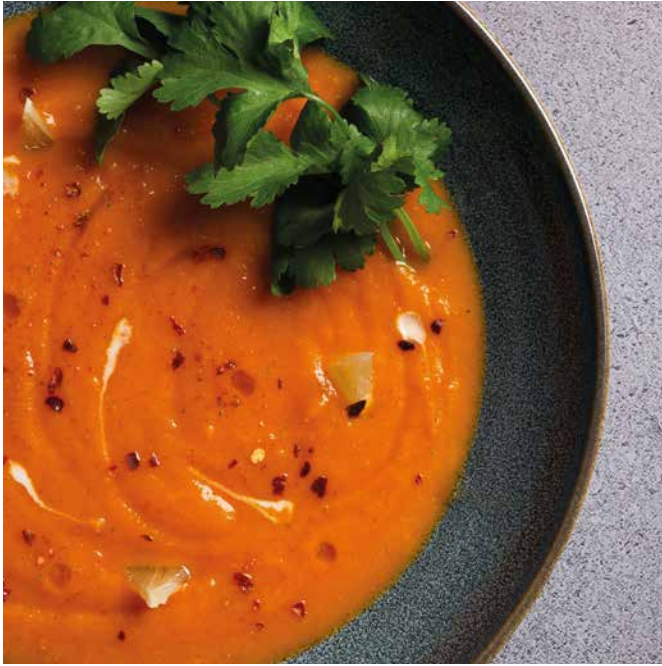
It's essential for food that requires high cooking temperatures in a humid environment. In this way, with the combination of hot air and steam, optimal cooking is obtained without excessive drying and loss of weight.

This cooking system is recommended for the following:

- all dishes
- leavening

Cuisson à cycle mixte (40/270 °C)

Indispensable pour les aliments qui nécessitent des températures de cuisson élevées dans un environnement humide. De cette façon, avec l'association de l'air chaud et de la vapeur, une cuisson optimale est obtenue sans séchage



excessif ni perte de poids.
Ce système de cuisson est recommandé pour :

- tous les plats
- levain

Garen mit kombiniertem Garzyklus (40/270 °C)

Unverzichtbar für alle Speisen, die einen Garvorgang mit hohen Temperaturen in feuchter Umgebung erforderlich machen. Durch die Kombination von Heißluft und Dampf lässt sich ein optimales Garen erzielen, ohne dass die Speisen zu stark austrocknen und zu viel Gewicht verlieren. Empfohlenes Garsystem für:

- alle Gerichte
- Gären

Cottura a vapore (30/130 °C)

Il vapore ha una capacità di scambio termico superiore all'acqua in ebollizione. Si hanno cotture più rapide. I cibi mantengono elevati i loro valori organolettici e nutrizionali, conservando inalterati sapore, colore e consistenza. È particolarmente indicata per:

- pietanze delicate
- salse e creme
- pastorizzare
- rigenerare
- la lievitazione

Steam cooking (30/130 °C)

Steam has a higher heat transfer capacity than boiling water and so cooking is faster. Food keeps its organoleptic and nutritional values high and preserves its flavor as well as unaltered color and texture.

It is particularly suitable for the following:

- delicate dishes
- sauces and creams
- pasteurizing
- regenerating
- leavening

Cuisson à la vapeur (30/130 °C)

La vapeur a une plus grande capacité de transfert de chaleur que l'eau bouillante. On obtient une cuisson plus rapide. Les aliments conservent leurs valeurs organoleptiques et nutritionnelles élevées, en préservant leur saveur, leur couleur et leur texture inaltérées.

Cette cuisson est particulièrement adaptée dans les cas suivants:

- plats délicats
- sauces et crèmes
- pasteuriser
- régénérer
- levain

Dampfgaren (30/130 °C)

Dampf hat eine höhere Wärmetauschkapazität als kochendes Wasser. Der Garvorgang nimmt weniger Zeit in Anspruch. Die Speisen behalten einen hohen Anteil ihrer organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte und Geschmack, Farbe und Konsistenz bleiben unverändert erhalten.

Besonders geeignet für:

- empfindliche Gerichte
- Saucen und Cremes
- Pasteurisieren
- Regenerieren
- Gären

MODELS
E10MB
E6MB

FORNI CON BOILER OVENS WITH BOILER

E10MB

cod. 15060000



Display touch 7"



+270 °C



10 teglie/trays GN1/1

8 teglie pasticceria/baking trays 60x40cm



18,5 kW - Boiler 9 kW | 380-415 V3N | 220-240 V3 - 50 Hz



cm 89,5 x 94 x h 114



160 Kg



PRICE
€ 11.900

E6MB

cod. 15040000



Display touch 7"



+270 °C



6 teglie/trays GN1/1

5 teglie pasticceria/baking trays 60x40cm



10 kW - Boiler 9 kW | 380-415 V3N | 220-240 V3 - 50 Hz



cm 89,5 x 94 x h 86



140 Kg



PRICE
€ 8.900

MODELS
E10ST
E6ST

FORNI A INIEZIONE VAPORE DIRETTA

DIRECT INJECTION STEAM OVENS

E10ST

cod. 15100000



Display touch 5"



+270 °C



10 teglie/trays GN1/1
8 teglie pasticceria/baking trays 60x40cm



18,5 kW | 380-415 V3N | 220-240 V3 - 50 Hz



cm 89,5 x 94 x h 114



145 Kg



PRICE
€ 10.900

E6ST

cod. 15080000



Display touch 5"



+270 °C



6 teglie/trays GN1/1
5 teglie pasticceria/baking trays 60x40cm



10 kW | 380-415 V3N | 220-240 V3 - 50 Hz



cm 89,5 x 94 x h 86



125 Kg



PRICE
€ 7.900





BERTO'S[®]
CHEESE SOLUTIONS

GRIGLIE E REGGIGRIGLIA

GRILL PANS AND GRILL PAN SUPPORTS

I forni Berto's sono particolarmente indicati per la Gastronomia, sono predisposti per l'inserimento di 6 o 10 teglie GN 1/1, ma tramite appositi supporti laterali (accessori) possono essere utilizzate le teglie da pasticceria 60x40 cm, diventando da 5 o 8 teglie.

I reggigriglia in dotazione sono a tondino: questo permette una maggiore pulizia e una migliore circolazione dell'aria, favorendo una cottura più omogenea.

Tra gli accessori sono disponibili anche i reggigriglia in lamiera.

Berto's ovens are particularly suitable for Gastronomy and they are designed for the insertion of 6 or 10 1/1 GN trays, but also 5 or 8 baking trays of 60x40 cm can be used by means of special sides supports (accessories).

The rounded grill pan supports facilitate cleaning, improve air circulation and they favor homogeneous cooking.

The accessories also include grill pan supports in sheet metal.

Les fours Berto's sont particulièrement adaptés à la gastronomie, ils sont conçus pour l'insertion de 6 ou 10 plateaux GN 1/1, mais des plateaux pâtisserie de 60x40 cm



peuvent être utilisés à l'aide de supports latéraux spéciaux (accessoires) de 5 ou 8 plateaux.

Les supports de grille fournis sont en rond d'acier : cela permet un meilleur nettoyage et une meilleure circulation de l'air, favorisant une cuisson plus homogène.

Les supports de grille en tôle sont également disponibles parmi les accessoires.

Die Kombidämpfer von Berto's eignen sich insbesondere für die Gastronomie und bieten Platz für 6 oder 10 Bleche GN 1/1. Mit den als Zubehör erhältlichen Einschüben können auch 5 oder 8 Backbleche 60x40 cm verwendet werden.

Die mitgelieferten Einschübe bestehen aus Rundprofil, das sich einfacher reinigen lässt und für eine bessere Luftzirkulation und damit für ein gleichmäßigeres Garen garantiert.

Als Zubehör sind auch Einschübe aus Blech erhältlich.



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



GRIGLIE
GRIDS

ACCESSORI ACCESSORIES

- GRIGLIA PORTA POLLI 8 POSIZIONI ACCIAIO INOX
- 8-PIECE STAINLESS STEEL CHICKEN RACK
- GRILLE PORTE-POULET 8 POSITIONS EN ACIER INOXYDABLE
- HÄHNCHEN-GRILLROST FÜR 8 HÄHNCHEN, EDELSTAHL

cod. 23300000

mm 530 X 325 X h 160



PRICE
€ 70

- GRIGLIA ACCIAIO INOX GN1/1
- 1/1 GN STAINLESS STEEL GRID
- GRILLE EN ACIER INOXYDABLE GN1/1
- GASTRONORM GRILLROST GN 1/1 AUS EDELSTAHL

cod. 23300010

mm 530 X 325

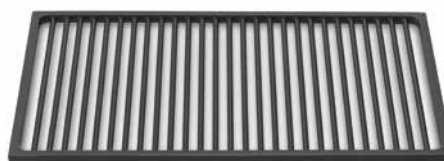


PRICE
€ 40

- GRIGLIA IN LEGA ALLUMINIO ANTIADERENTE
- NON-STICK ALUMINUM GRID
- GRILLE EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANTIADHÉRENTE
- GRILLROST AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

cod. 23300020

mm 530 X 325



PRICE
€ 170

- TEGLIA GRIGLIA DOPPIO USO GN 1/1 ALLUMINIO ANTIADERENTE
- 1/1 GN NON-STICK ALUMINUM DOUBLE-USE GRILL PAN
- PLAQUE GRILLE À DOUBLE USAGE GN 1/1 EN ALUMINIUM ANTIADHÉRENTE
- BEIDSEITIG VERWENDBARER GRILLROST GN 1/1 ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

cod. 23300030

mm 530 X 325



PRICE
€ 277



ACCESSORI ACCESSORIES

- TEGLIA GN 1/1 FORATA
- 1/1 GN PERFORATED TRAY
- PLAQUE GN 1/1 PERFORÉE
- GASTRONORMBLECH GN 1/1 PERFORIERT

cod. 23301000

mm 530 X 325



PRICE
€ 37

- TEGLIA GN 1/1 AL 6 FRITTATE
- 1/1 GN ALUMINIUM TRAY FOR 6 OMELETS
- PLAQUE GN 1/1 EN ALUMINIUM 6 OMELETTES
- GASTRONORMBLECH GN 1/1 ALUMINIUM FÜR 6 OMELETTES

cod. 23301010

mm 530 X 325 ø mm 120
profondità/depth mm 18

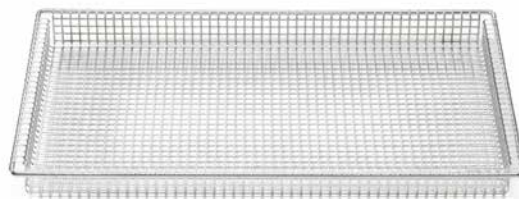


PRICE
€ 65

- TEGLIA FORATA PER FRITTURA 1/1GN
- 1/1 GN PERFORATED TRAY FOR FRYING
- PLAQUE Á FRIRE PERFORÉE 1/1GN
- GITTERBLECH FÜR DAS FRITTIEREN GN 1/1

cod. 23301020

mm 530 X 325 X h 40

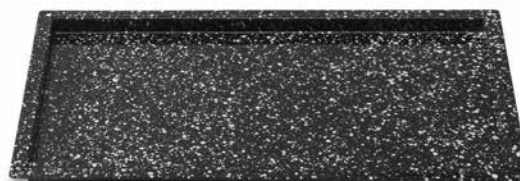


PRICE
€ 97

- TEGLIA SMALTATA GN 1/1
- 1/1 GN ENAMELED TRAY
- PLAQUE ÉMAILLÉE GN 1/1
- EMAILLIERTES GASTRONORM BLECH GN 1/1

cod. 23304000

mm 530 X 325 X h 20



PRICE
€ 38

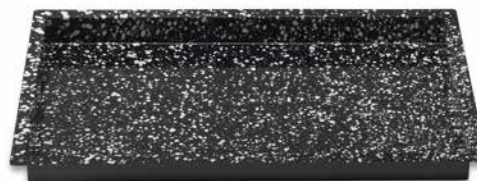
TEGLIE
TRAYS

ACCESSORI ACCESSORIES

- TEGLIA SMALTATA GN 1/1
- 1/1 GN ENAMELED TRAY
- PLAQUE ÉMAILLÉE GN 1/1
- EMAILLIERTES GASTRONORM BLECH GN 1/1

cod. 23304010

mm 530 X 325 X h 40



PRICE
€ 42

- TEGLIA SMALTATA GN 1/1
- 1/1 GN ENAMELED TRAY
- PLAQUE ÉMAILLÉE GN 1/1
- EMAILLIERTES GASTRONORM BLECH GN 1/1

cod. 23304020

mm 530 X 325 X h 65



PRICE
€ 46

- TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA 8/10
- 8/10 ALUMINIZED STEEL TRAY
- PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE 8/10
- ALUMINIERTES STAHLBLECH 8/10

cod. 23322000

mm 600 X 400 X h 20



PRICE
€ 30

- TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA 8/10
- 8/10 ALUMINIZED STEEL TRAY
- PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE 8/10
- ALUMINIERTES STAHLBLECH 8/10

cod. 23322010

mm 600 X 400 X h 30



PRICE
€ 20



ACCESSORI ACCESSORIES

- **TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA 8/10**
- **8/10 ALUMINIZED STEEL TRAY**
- **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE 8/10**
- **ALUMINIERTES STAHLBLECH 8/10**

cod. 23322020

 mm 600 X 400 X h 40



PRICE
€ 23

- **TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA 8/10**
- **8/10 ALUMINIZED STEEL TRAY**
- **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE 8/10**
- **ALUMINIERTES STAHLBLECH 8/10**

cod. 23322030

 mm 600 X 400 X h 50



PRICE
€ 32

- **TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA BLUITA 8/10**
- **8/10 ALUMINIZED STEEL TEFLON-COATED TRAY**
- **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE NOIRE 8/10**
- **ALUMINIERTES BLECH AUS BLAUBLECH 8/10**

cod. 23323000


 mm 600 X 400 X h 20



PRICE
€ 20

- **TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA BLUITA 8/10**
- **8/10 ALUMINIZED STEEL TEFLON-COATED TRAY**
- **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE NOIRE 8/10**
- **ALUMINIERTES BLECH AUS BLAUBLECH 8/10**

cod. 23323010

 mm 600 X 400 X h 30



PRICE
€ 25



ACCESSORI ACCESSORIES

- **TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA BLUITA 8/10**
- **8/10 ALUMINIZED STEEL TEFLON-COATED TRAY**
- **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE NOIRE 8/10**
- **ALUMINIERTES BLECH AUS BLAUBLECH 8/10**

cod. 23323020

 mm 600 X 400 X h 40



PRICE
€ 28

- **TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA BLUITA 8/10**
- **8/10 ALUMINIZED STEEL TEFLON-COATED TRAY**
- **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE NOIRE 8/10**
- **ALUMINIERTES BLECH AUS BLAUBLECH 8/10**

cod. 23323030

 mm 600 X 400 X h 50



PRICE
€ 37

- **TEGLIA ALLUMINIO MICROFORATA 15/10**
- **15/10 ALUMINUM MICROPERFORATED TRAY**
- **PLAQUE EN ALUMINIUM MICRO-PERFORÉE 15/10**
- **ALUMINIUMBLECH MIT MIKROPERFORATION 15/10**

cod. 23324000


 mm 600 X 400 X h 20



PRICE
€ 41

- **TEGLIA ALLUMINIO MICROFORATA TEFLONATA**
- **TEFLON-COATED ALUMINUM MICRO-PERFORATED TRAY**
- **PLAQUE EN ALUMINIUM MICRO-PERFORÉE À REVÊTEMENT EN TÉFLON**
- **ALUMINIUMBLECH MIT MIKROPERFORATION UND TEFLONBESCHICHTUNG**

cod. 23324010

 mm 600 X 400 X h 20




PRICE
€ 80



ACCESSORI ACCESSORIES

- **TEGLIA BAGUETTE FORATA A 5 CANALI**
- **5-FLUTE BAGUETTE TRAY**
- **PLAQUE À BAGUETTE PERFORÉE À 5 CANAUX**
- **PERFORIERTES BAGUETTE-BLECH MIT 5 VERTIEFUNGEN**

cod. 23321000

 mm 600 X 400 X h 38



PRICE
€ 78

- **TEGLIA BAGUETTE FORATA A 4 CANALI**
- **4-FLUTE BAGUETTE TRAY**
- **PLAQUE À BAGUETTE PERFORÉE À 5 CANAUX**
- **PERFORIERTES BAGUETTE-BLECH MIT 5 VERTIEFUNGEN**

cod. 23301030

 mm 530 X 325 X h 38



PRICE
€ 52



BACINELLE TRAYS

ACCESSORI

ACCESSORIES

- BACINELLA ALLUMINIO GN 1/3
- 1/3 GN ALUMINIUM TRAY
- BAC EN ALUMINIUM GN 1/3
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM GN 1/3

cod. 23301040

mm 325 X 175 X h 20



PRICE
€ 20

- BACINELLA ALLUMINIO GN1/1
- 1/1 GN ALUMINIUM TRAY
- BAC EN ALUMINIUM GN1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM GN1/1

cod. 23302000

mm 530 X 325 X h 20



PRICE
€ 25

- BACINELLA ALLUMINIO GN1/1
- 1/1 GN ALUMINIUM TRAY
- BAC EN ALUMINIUM GN1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM GN1/1

cod. 23302010

mm 530 X 325 X h 40



PRICE
€ 30

- BACINELLA ALLUMINIO GN1/1
- 1/1 GN ALUMINIUM TRAY
- BAC EN ALUMINIUM GN1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM GN1/1

cod. 23302020

mm 530 X 325 X h 65



PRICE
€ 35



ACCESSORI ACCESSORIES

- BACINELLA ALLUMINIO ANTIADERENTE GN1/1
- 1/1 GN NON-STICK ALUMINUM TRAY
- BAC EN ALUMINIUM ANTIADHÉRENT GN1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG GN1/1

cod. 23303000

 mm 530 X 325 X h 20



PRICE
€ 40

- BACINELLA ALLUMINIO ANTIADERENTE GN1/1
- 1/1 GN NON-STICK ALUMINUM TRAY
- BAC EN ALUMINIUM ANTIADHÉRENT GN1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG GN1/1

cod. 23303010


 mm 530 X 325 X h 40



PRICE
€ 46

- BACINELLA ALLUMINIO ANTIADERENTE GN1/1
- 1/1 GN NON-STICK ALUMINUM TRAY
- BAC EN ALUMINIUM ANTIADHÉRENT GN1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG GN1/1

cod. 23303020

 mm 530 X 325 X h 65



PRICE
€ 50



ACCESSORI

ACCESSORIES

- BACINELLA INOX GN 1/1
- 1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY
- BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1

cod. 23305000


 mm 530 X 325 X h 20



PRICE
€ 26

- BACINELLA INOX GN 1/1
- 1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY
- BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1

cod. 23305010

 mm 530 X 325 X h 40



PRICE
€ 29

- BACINELLA INOX GN 1/1
- 1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY
- BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1
- GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1

cod. 23305020

 mm 530 X 325 X h 65



PRICE
€ 33

BACINELLE TRAYS

ACCESSORI ACCESSORIES

- BACINELLA FORATA GN 1/1
- 1/1 GN PERFORATED TRAY
- BAC PERFORÉ GN 1/1
- PERFORIERTER GASTRONORMBEHÄLTER GN 1/1

cod. 23306000

mm 530 X 325 X h 20



PRICE
€ 32

- BACINELLA FORATA GN 1/1
- 1/1 GN PERFORATED TRAY
- BAC PERFORÉ GN 1/1
- PERFORIERTER GASTRONORMBEHÄLTER GN 1/1

cod. 23306010

mm 530 X 325 X h 40



PRICE
€ 35

- BACINELLA FORATA GN 1/1
- 1/1 GN PERFORATED TRAY
- BAC PERFORÉ GN 1/1
- PERFORIERTER GASTRONORMBEHÄLTER GN 1/1

cod. 23306020

mm 530 X 325 X h 65



PRICE
€ 53



SUPPORTI CABINETS

ACCESSORI ACCESSORIES

- SUPPORTO BASSO APERTO
- SHORT CABINET WITHOUT DOORS
- SUPPORT FOUR BAS OUVERT
- NIEDRIGES OFFENES UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER

cod. 15700010

mm 899 X 690 X h 621



PRICE
€ 627

- SUPPORTO BASSO CHIUSO
- SHORT CABINET WITH DOORS
- SUPPORT FOUR BAS FERMÉ
- NIEDRIGES UNTERGESTELL MIT TÜREN FÜR KOMBIDÄMPFER

cod. 15700510

mm 899 X 690 X h 621



PRICE
€ 1.151

- SUPPORTO ALTO APERTO
- TALL CABINET WITHOUT DOORS
- SUPPORT FOUR HAUT OUVERT
- HOHES OFFENES UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER

cod. 15701010

mm 899 X 690 X h 901



PRICE
€ 676

- SUPPORTO ALTO CHIUSO
- TALL CABINET WITH DOORS
- SUPPORT FOUR HAUT FERMÉ
- HOHES UNTERGESTELL MIT TÜREN FÜR KOMBIDÄMPFER

cod. 15701510

mm 899 X 690 X h 901



PRICE
€ 1.464



ACCESSORI ACCESSORIES

- KIT PORTATEGLIE LAMIERA GN 10T (X 10 TEGLIE)
- GN 10T SHEET METAL TRAY RACK KIT (FOR 10 TRAYS)
- KIT PORTE-PLAQUES EN TÔLE GN 10T (X 10 PLAQUES)
- SATZ EINSCHÜBE AUS BLECH GN 10T (FÜR 10 BLECHE)

cod. 42520500

 x 10 teglie/trays mm 530 x 325

- KIT PORTATEGLIE LAMIERA 60X40 8T (X 8 TEGLIE)
- 8T SHEET METAL 60X40 TRAY RACK KIT (FOR 8 TRAYS)
- KIT PORTE-PLAQUES EN TÔLE 60X40 8T (X 8 PLAQUES)
- SATZ EINSCHÜBE AUS BLECH 60X40 8T (FÜR 8 BLECHE)

cod. 42520600

- KIT PORTATEGLIE TONDINO 60X40 8T (X 8 TEGLIE)
- 8T ROUNDED 60X40 TRAY RACK KIT (FOR 8 TRAYS)
- KIT PORTE-PLAQUES EN ROND D'ACIER 60X40 8T (X 8 PLAQUES)
- SATZ EINSCHÜBE AUS RUNDPROFIL 60X40 8T (FÜR 8 BLECHE)

cod. 42520700

 x 8 teglie/trays mm 600 x 400



PRICE
€ 439

PRICE
€ 396

PRICE
€ 305

- KIT PORTATEGLIE LAMIERA GN 6 (X 6 TEGLIE)
- GN 6T SHEET METAL TRAY RACK KIT (FOR 6 TRAYS)
- KIT PORTE-PLAQUES EN TÔLE GN 6T (X 6 PLAQUES)
- SATZ EINSCHÜBE AUS BLECH GN 6T (FÜR 6 BLECHE)

cod. 42520000

 x 6 teglie/trays mm 530 x 325

- KIT PORTATEGLIE LAMIERA 60X40 5T (X 5 TEGLIE)
- 5T SHEET METAL 60X40 TRAY RACK KIT (FOR 5 TRAYS)
- KIT PORTE-PLAQUES EN TÔLE 60X40 5T (X 5 PLAQUES)
- SATZ EINSCHÜBE AUS BLECH 60X40 5T (FÜR 5 BLECHE)

cod. 42520100

- KIT PORTATEGLIE TONDINO 60X40 5T (X 5 TEGLIE)
- 5T ROUNDED 60X40 TRAY RACK KIT (FOR 5 TRAYS)
- KIT PORTE-PLAQUES EN ROND D'ACIER 60X40 5T (X 5 PLAQUES)
- SATZ EINSCHÜBE AUS RUNDPROFIL 60X40 5T (FÜR 5 BLECHE)

cod. 42520200

 x 5 teglie/trays mm 600 x 400



PRICE
€ 318

PRICE
€ 291

PRICE
€ 259

La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

The manufacturer does not assume responsibility for any errors or inaccuracies in this catalogue. The manufacturer reserves the right to make any technical or commercial modifications to the products at any time and without prior notice.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog und behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an seinen Produkten durchzuführen, die aus technischen oder kommerziellen Gründen erforderlich sein sollten.



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (PD) Italy
T +39 049 95 88 700
F +39 049 95 88 799
bertos@bertos.com
www.bertos.com

